



Puolukkapiirakka

Aineet: 3 dl piimää
2 dl sokeria
vajaa 1 dl öljyä tai juoksevaa margariinia
4,5 dl vehnä jauhoja
1 tl soodaa
1 tl kanelia
1 tl kardemummaa
pinnalle:
5 dl puolukoita
1/2 dl fariinisokeria

Valmistus: 1. Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää joukkoon piimä ja rasva.
2. Levitä taikina piirakkavuokaan tai isoon irtopohjaiseen kakkuvuokaan.
3. Ripottele päälle vähän murskatut puolukat ja pinnalle fariinisokeri. Paista 200 asteessa 25-30 min..